



Orzo met spinazie, Parmezaanse kaas en chiliboter

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  milde olijfolie (om te bakken)
-  1 klein sjalotje, fijn gesnipperd
-  1 teentje knoflook, geperst
-  150 gram orzo
-  ½ glas kookwijn
-  ½ groentebouillonblokje
-  250 ml volle melk
-  ½ citroen, rasp en zap
-  100 gram verse spinazie, grof gehakt
-  zwarte peper
-  25 g Parmezaanse kaas, gemalen
-  ½ el gemalen chili
-  1 el boter
-  ½ citroen, zest

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de olijfolie in een pan op medium vuur en bak de sjalot en de knoflook glazig.
2. Let op dat de knoflook niet bruin kleurt.
3. Voeg de orzo toe en toast een minuutje mee in de pan.
4. Voeg daarna de wijn toe, zet het vuur hoger en laat de alcohol op hoog vuur verdampen.
5. Verkruimel het bouillonblokje in de volle melk en voeg dit toe aan de pan.
6. Laat zachtjes pruttelen.
7. Blijf goed roeren.
8. Voeg eventueel meer melk of water toe als je voelt dat er teveel vocht verloren gaat.
9. Is de orzo bijna gaar?
10. Voeg de rasp en sap van ½ citroen en de grof gehakte spinazie toe en roer door de hete orzo.
11. Laat de spinazie slinken.
12. Roer er ten slotte de Parmezaan door en breng op smaak met een flinke snuf peper van de molen en een kleinere snuf zout (proef eerst van tevoren, de parmezaan heeft al veel zout toegevoegd).
13. Verhit een steelpannetje en laat de boter samen met de chilivlokken smelten.
14. Druppel de chiliboter over de orzo met spinazie en maak af met een handje verse spinazie en wat extra chilivlokken.

TIP: De truc om orzo romig te krijgen? Laat de pasta koken in volle melk met een beetje water. Dat maakt het een vullend gerecht waar je geen drie porties van hoeft, maar wél eentje dat je comfort, warmte en alle liefde van de wereld geeft.

BRON: culy.nl

